

Burrito de Carne de Res o Cerdo

Meal Components: Vegetable, Vegetable - Red / Orange, Grains, Meat / Meat Alternate

Main Dishes, D-12

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Carne de res molida cruda (no más del 15% de grasa)	5 lb 2 oz		10 lb 4 oz		1. Dore la carne de res o cerdo molida. Escúrrala. Continúe inmediatamente a prepararla.
O	O		O		
Carne de cerdo molida cruda (no más del 15% de grasa)	5 lb 2 oz		10 lb 4 oz		2. Agregue la cebolla, ajo granulado, pimienta, pasta de tomate, agua y condimentos. Mézclelos bien. Cocínelos a fuego lento por 30 minutos.
* Cebolla fresca, picada	5 oz	3/4 tza 2 Cdas	10 oz	1 3/4 tzas	
O	O	O	O	O	
Cebolla deshidratada	1 oz	1/2 tza	2 oz	1 tza	
Ajo granulado		1 Cda		2 Cdas	
Pimienta negra o blanca molida		2 cdtas		1 Cda 1 cda	
Pasta de tomate enlatada, baja	1 lb 12 oz	3 tzas 2 Cdas (1/4	3 lb 8 oz	1 cuarto gl 2 1/4	

Agua		1 cuarto gl 2 tzas		3 cuarto gl	
Chile en polvo		3 Cdas		1/4 tza 2 Cdas	
Comino molido		2 Cdas		1/4 tza	
Pimentón (paprika)		1 Cda		2 Cdas	
Cebolla en polvo		1 Cda		2 Cdas	
Queso Cheddar de grasa reducida, rallado	2 lb 8 oz	2 cuarto gl 2 tzas	5 lb	1 gl 1 cuarto gl	3. Combine el queso rallado con la mezcla de carne.
Tortillas de harina en grano entero-rico (1 oz)		50 tortillas		100 tortillas	4. Caliente las tortillas al vapor durante 3 minutos hasta que se calienten. O colóquelas en un calentador para prevenir que las tortillas se rompan cuando se doblen. 5. Distribuya las porciones de la mezcla de carne con una cuchara de servir llena N° 12 (? taza más 1 cucharada) sobre cada tortilla. Doble alrededor de la carne como que si fuera un sobre. 6. Coloque los burritos doblados hacia abajo en las bandejas de hornear (18 "x 26" x 1 ") que ya han sido ligeramente cubiertas con aceite antiadherente en aerosol, de 33 a 35 burritos por

7. Hornee: En horno convencional: a 375°F por 15 minutos. En horno de convección: 325°F por 15 minutos. PCC: Caliente a 165°F o más alto al menos por 15 segundos.

Queso Cheddar de grasa
reducida, rallado (opcional)

13 oz

3 1/4 tazas

1 lb 10 oz

1 cuarto gl 2 1/2 tazas

8. PCC: Para servirlo caliente, manténglo a 135°
F o más caliente. Espolvoree queso rallado
(opcional) uniformemente sobre los burritos antes
de servirlos.

Notas

Comentarios:

* Consulte la Guía de Mercado.

†La mezcla de Condimento Mexicano (vea G-01A, salsas, salsas de caldos y mezclas de condimentos) puede utilizarse para reemplazar estos ingredientes.

Para 50 porciones, use ¼ taza 3 cucharadas de mezcla de Condimento Mexicano. Para 100 porciones, use ¾ taza 2 cucharadas de mezcla de Condimento Mexicano.

Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Editado en julio de 2014. La estandarización esta en curso.

Marketing Guide		
Food as Purchased for	50 Porciones	50 Porciones
Cebollas maduras	6 oz	12 oz

Serving	Yield	Volume
1 burrito provee el equivalente a 2 oz de carne/alternativa de carne, 1/8 de taza de vegetal rojo/naranja, 1/8 taza de vegetal adicional y el equivalente a 1 oz granos.	50 Porciones: alrededor de 10 lb 5 oz (relleno) 50 burritos	50 Porciones: alrededor de 1 gl 1 cuarto gl (relleno) 2 bandejas
	100 Porciones: alrededor de 20 lb 10 oz (relleno) 100 burritos	100 Porciones: alrededor de 2 gl 2 cuarto gl (relleno) 3 bandejas